

PELATIHAN PENGOLAHAN DAGING DOMBA EKOR GEMUK PADA ANGGOTA DARMA WANITA PEMDA SABU RAIJUA

TRAINING OF PROCESSING FAT-TAIL LAMB IN WOMEN GROUP OF SABU RAIJUA REGENCY

Gemini E.M. Malelak¹, Agustinus R Riwu², Maria R.Deno Ratu³, Martina Raga Lay⁴

^{1,2,3}*Fakultas Peternakan, Universitas Nusa Cendana, Kupang, NTT*

Email: 1geminimalelak@staf.undana.ac.id

2.augustriwu@gmail.com

3.mariarosdiana07@gmail.com

[4. martnaragalay@staf.undana.ac.id](mailto:4.martnaragalay@staf.undana.ac.id)

ABSTRAK

Suatu kegiatan pelatihan telah dilaksanakan di Kabupaten Sabu Raijua. Tujuan pelatihan ini adalah untuk melatih bagaimana mengolah abon, *se'i* daging, *se'i* rusuk dan dendeng, berbahan baku daging domba ekor gemuk (DEG) untuk diversifikasi pangan keluarga dan juga untuk dijadikan produk komersial. Metode pelatihan meliputi: memperkenalkan produk abon, *se'i* daging, *se'i* rusuk dan dendeng, kegiatan penyuluhan, praktikum dan tahap evaluasi menggunakan uji organoleptik. Nilai organoleptik abon, *se'i* dan dendeng DEG tidak memiliki perbedaan yang menyolok dengan abon, *se'i* dan dendeng sapi yang dijadikan produk contoh. Hal ini membuktikan bahwa peserta dapat mengolah abon, *se'i* daging, *se'i* rusuk dan dendeng dengan baik. Abon, *se'i* dan dendeng DEG secara organoleptik dapat dijadikan untuk diversifikasi pangan keluarga maupun untuk dijadikan produk komersial.

Kata kunci: Daging domba ekor gemuk, abon, *se'i*, dendeng

ABSTRACT

A training activity has been carried out in Sabu Raijua regency. The purpose of this activity was to train how to make shredded meat, *se'i* of meat or ribs and jerky made from fat-tailed lamb meat to diversify family food as well as for commercial products. The methods used were: introduce the products, service community, demonstrated and organoleptics evaluation. Based on the organoleptic evaluation, the panelists gave same skor for shredded meat, *se'i* of meat and jerky both beef and fat-tailed lamb products. This was indicated that the participants can properly process shredded, *se'i* and jerky. in conclusion Shredded, *se'i* and DEG jerky organoleptically can be used for family food diversification as well as for commercial products.

Keywords: fat-tailed lamb, shredded, *se'i* and jerky meat

PENDAHULUAN

Domba ekor gemuk (DEG) mempunyai karakteristik ekor yang besar, lebar, panjang dengan pangkal ekor yang membesar dimana terdapat timbunan lemak, sedangkan

bagian ujung ekor kecil tidak berlemak. DEG mempunyai warna bulu putih dengan bulu wolnya kasar. di Indonesia DEG banyak ditemukan di Jawa Timur dan Madura, serta pulau-pulau di Nusa Tenggara dan Sulawesi Tengah (Domba Donggala) ((Malewa, 2007)

Di Propinsis Nusa Tenggara Timur (NTT) DEG ditemukan di Kabupaten Sabu Raijua . Domba ini memiliki warna bulu putih dan hitam atau kombinasi antara kedua warna, jantan memiliki ekor yang besar sedangkan betina tidak (Riwu, 2016). Domba ekor gemuk jantan menghasilkan persentase karkas yang lebih tinggi dibanding domba ekor gemuk betina (Ashari dkk, 2018). DEG merupakan ternak tipe pedaging yang mempunyai dengan ekor panjang dan bagian pangkal ekor besar dan mampu menimbun banyak lemak merupakan ciri khas dari DEG (Sugeng, 1991)

Di Kabupaten Sabu Raijua, daging domba dikonsumsi sebagai lasimnya mengkonsumsi jenis daging lainnya seperti dibakar dan direbus. Belum ada produk daging olahan domba, padahal daging domba ini mempunyai potensi untuk dikembangkan berbagai jenis olahan untuk diversifikasi pangan maupun untuk memberi nilai tambah bagi usaha DEG.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka PEMDA Sabu Raijua melalui kelompok Darma wanita melakukan suatu pelatihan tentang pengolahan daging domba bagi anggota darma wanita maupun pegawai di jajaran Pemda setempat. Adapun tujuan dari pelatihan ini adalah untuk memperkenalkan prosedur pengolahan abon, *se'i* dan dendeng yang berasal dari daging DEG untuk diversifikasi pangan keluarga maupun untuk dijadikan produk komersial sehingga dapat memberi nilai tambah bagi usaha DEG di Kabupaten Sabu Raijua.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan ini dilakukan di kantor bupati Sabu Raijua di Menia, pada tanggal 21-23 Juli 2016. Pelatihan ini dilakukan di kantor bupati Sabu Raijua di Menia,. Khalayak sasaran/mitra pada kegiatan ini adalah anggota darmawanita Pemda Kabupaten Sabu Raijua, dan juga para pegawai pemda setempat. Jumlah peserta sebanyak 60 orang.

Metode pelatihan ini dimulai dengan: Kegiatan pelatihan dimulai dengan 1). Memperkenalkan produk abon, *se'i* daging, *se'i* rusuk dan dendeng yang telah diolah. Tujuannya adalah peserta dapat membuat bentuk fisik sama dengan produk- produk yang telah dijual secara komersial di pasaran.

2). Kegiatan Penyuluhan. Materi penyuluhan yang diberikan meliputi: definisi produk berdasarkan standar nasional Indonesia (SNI), cara pemilihan bahan baku dan bahan tambahan, perbandingan bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan, cara mengiris/menggiling daging, cara dan lama perebusan daging, penggorengan , pengepresan abon, cara dan lama pengasapan *se'i*, penjemuran dan lama penjemuran dendeng,

pengemasan serta standar abon dan dendeng berdasarkan standar nasional Indonesia (SNI). 3) Praktikum untuk melatih peserta agar terampil mengolah abon, *se'i* dan dendeng, pengemasan produk, menghitung rendemen dan menentukan harga jual produk. 4). Tahap evaluasi dilakukan terhadap kualitas produk-produk yang dilatih menggunakan uji organoleptik. Pengujian organoleptik dilakukan untuk menguji rasa, warna dan aroma.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Abon adalah jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres (SNI 01-3707-1995). *Se'i* daging adalah pangan yang terbuat dari daging, yang diiris panjang/ seperti tali, diberi bumbu, diperam, kemudian diasapi sampai matang.



Gambar 1. Peserta (kiri), salah satu narasumber(kanan)

Dendeng adalah produk makanan berbentuk lempengan terbuat dari daging segar dan atau daging beku yang diiris atau digiling, ditambah bumbu dan dikeringkan dengan sinar matahari atau alat pengering, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang diizinkan (BSN, 2013). Dari definisi tersebut peserta dapat melihat secara langsung contoh produk komersial yang telah beredar dipasaran, sehingga dalam proses pengolahan peserta dapat menghasilkan produk dengan bentuk fisik yang sama baik untuk abon, *se'i* maupun dendeng.

Kegiatan penyuluhan dilakukan oleh narasumber dan terjadi dialog/ Tanya jawab pada sesi ini. Pada kegiatan penyuluhan ini setiap peserta dibekali dengan modul tentang langkah-langkah mengolah abon, *se'i* dan dendeng.



Gambar 2. Dendeng giling daging DEG

Pada kegiatan praktikum ini para narasumber hanya mengarahkan/memandu peserta dalam memproses produk-produk tersebut, sehingga peserta memahami prosedur kerja dan menjadi terampil. Dalam kegiatan ini DEG yang disembelih sebanyak 3 ekor dan disepakati produk yang dilatih adalah dendeng giling, *se'i* daging dan *se'i* rusuk serta abon .



Gambar 3. *Se'i* daging dan *se'i* rusuk DEG

Gula yang digunakan dalam pengolahan dendeng adalah gula lontar cair (gula sabu) yang merupakan produk asli di Kabupaten ini. Dendeng yang diolah adalah dendeng giling karena daging pada bagian punggung (loin) dan bagian paha belakang yang lasim diambil untuk membuat dendeng iris tidak tebal, dibanding daging sapi, sehingga sukar saat pengirisan. Disamping itu, jika membuat dendeng giling, daging dari semua bagian karkas dapat digunakan, baik daging yang empuk (bagian punggung dan paha) maupun dari bagian perut, kaki depan yang kurang empuk juga dapat digunakan, karena daging terlebih dahulu digiling.

Se'i yang diolah dalam kegiatan ini adalah *se'i* daging dan *se'i* rusuk. Daging yang diambil untuk mengolah *se'i* berasal dari bagian punggung dan kaki belakang, karena daging yang digunakan untuk pengolahan *se'i* harus empuk, karena tidak ada proses mekanik lainnya selain pengirisan daging dan pengasapan. *Se'i* rusuk hanya menggunakan rusuk (Gambar 3)

Berbeda dengan *se'i*, dalam pengolahan abon banyak proses mekanik seperti potongan daging direbus, ditumbuk/disuir-suir, direbus dan digoren. Oleh karena itu daging yang kurang empuk dapat digunakan untuk pengolahan abon. Daging yang digunakan untuk mengolah abon diambil dari kaki depan dan bagian perut.



Gambar 4. Abon DEG

Para pegawai PEMDA setempat bertindak sebagai panelis demikian juga dengan peserta. Secara organoleptik produk-produk olahan dapat diterima oleh panelis . Nilai organoleptik abon, *se'i* dan dendeng DEG tidak memiliki perbedaan yang menyolok dengan abon, *se'i* dan dendeng sapi yang dijadikan produk contoh. Ciri khas daging DEG pada abon, *se'i* dan dendeng dapat ditolerir oleh panelis.



Gambar 5. Kemasan *se'i* dan abon DEG

Masalah yang dihadapi dalam pelatihan ini adalah menentukan harga jual produk olahan. karena DEG jarang dijual dalam bentuk karkas atau daging,

+++++

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Abon, *se'i* dan dendeng DEG secara organoleptik dapat dijadikan untuk diversifikasi pangan keluarga maupun untuk dijadikan produk komersial.

Saran

Diperlukan pendampingan untuk pemberdayaan kelompok guna meningkatkan

ketrampilan mengolah daging DEG sebagai produk asli Kabupaten Sabu Raijua.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada PEMDA Sabu Raijua yang telah membiayai kegiatan pelatihan ini

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3707-1995 Abon. Departemen Perindustrian RI. Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional (B SN, 2013).
Dendeng Sapi. *SNI 2908:2013*, ICS 67.120.10.

Malewa, A. 2007. Karakteristik Fenotipe dan Jarak Genetik domba donggala di tiga lokasi di Sulawesi Tengah. Thesis. Program Pasca sarjana, IPB, Bogor.

Sugeng, Y.B., 1991. Beternak Domba. Penebar Swadaya. Jakarta